13.003 Domáce rezance s tvarohom a kyslou smotanou
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka hrubá	5,00	5,00	7,00	7,00	8,50	8,50	10,00	10,00
vajcia	10 ks	0,50	12 ks	0,60	15 ks	0,75	17 ks	0,85
soľ	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
olej	0,15	0,15	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
tvaroh	3,50	3,50	5,00	5,00	7,00	7,00	8,00	8,00
maslo	1,00	1,00	1,50	1,50	2,00	2,00	2,50	2,50
smotana kyslá	1,20	1,20	1,50	1,50	2,00	2,00	2,50	2,50
hmotnosť porcie v g	180		260		310		360	

Receptúra

Výrobný postup

Do preosiatej múky pridáme vajcia, časť soli a podľa potreby vodu. Vypracujeme tuhšie cesto, ktoré vyvaľkáme na tenšie pláty, necháme vysušiť, pokrájame na pásy, z ktorých krájame širšie rezance. Rezance uvaríme vo väčšom množstve osolenej vody, uvarené scedíme, opláchneme studenou vodou, necháme odkvapkať, pomastíme olejom, aby sa nezlepili. Podávame každú porciu zvlášť, posypanú tvarohom, poliatu maslom a kyslou smotanou.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	Vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1361	327	9,38	15,1	0,9	36,9	1,4	41,5	0,7	0,095	0,0	0,1	0,2	0,6
B	1933	464	13,12	21,9	1,2	51,7	2,0	57,8	0,9	0,136	0,0	0,2	0,3	0,8
C	2490	598	17,04	29,8	1,8	63,0	2,4	78,8	1,2	0,184	0,1	0,2	0,4	1,0
D	2974	714	19,75	36,4	2,5	74,1	2,9	91,4	1,4	0,221	0,1	0,3	0,5	1,1